



Whirlpool ACMK 6123/WH Instructions For Use Manual

Cooker and oven

1	
Table Of Contents	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	

18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36

--

•

[Table of Contents](#)

•

Bookmarks

--

[Download this manual](#)

Quick Links



ACMK 6123/WH
ACMK 6123/WH
ACMK 6123/WH
ACMK 6123/WH

[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool ACMK 6123/WH

[Cookers Whirlpool ACMT 6533/IX/2 Instructions For Use Manual](#)

(32 pages)

[Cookers Whirlpool ACMK 6333/IX Instructions For Use Manual](#)

(36 pages)

[Cookers Whirlpool ACMK 6110/WH/3 Instructions For Use Manual](#)

(44 pages)

[Cookers Whirlpool ACMT 6310/IX/1 Instructions For Use Manual](#)

(52 pages)

[Cookers Whirlpool ACMK 6332/IX Instructions For Use Manual](#)

Cooker and oven (52 pages)

[Cookers Whirlpool AXMT 6434/IX Instructions For Use Manual](#)

Cooker and oven (40 pages)

[Cookers Whirlpool AXMT 6634/IX Instructions For Use Manual](#)

Cooker and oven (44 pages)

[Cookers Whirlpool AXMT 6534/IX Instructions For Use Manual](#)

Cooker and oven (32 pages)

[Cookers Whirlpool AXMT 6534/IX/1 Instructions For Use Manual](#)

(80 pages)

[Cookers Whirlpool ACMT 6533/WH Instructions For Use Manual](#)

(76 pages)

[Cookers Whirlpool AXMT 6532/IX Operating Instructions Manual](#)

Cooker and oven (53 pages)

[Cookers Whirlpool ACMT 6332/WH Instructions For Use Manual](#)

(56 pages)

[Cookers Whirlpool ACMT 6130/IX/5 Instructions For Use Manual](#)

(56 pages)

[Cookers Whirlpool ADN 612 Instructions For Installation Manual](#)

Gas kitchens with pilot (16 pages)

[Cookers Whirlpool SMO 658C/BT/IXL Manual](#)

(33 pages)

[Cookers Whirlpool ACG540IX Service Manual](#)

(9 pages)

Summary of Contents for Whirlpool ACMK 6123/WH

[Page 1](#) ACMK 6123/WH ACMK 6123/WH ACMK 6123/WH ACMK 6123/WH...

[Page 2: Table Of Contents](#)

English English English Operating Instructions COOKER AND OVEN Contents Operating Instructions,1 Safety ,3 Description of the appliance-Overall view,13 Description of the appliance-Control Panel,13 Installation,14 Start-up and use,18 Using the hob,18 Cooking modes,19 Care and maintenance,22 Français Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR Sommaire Mode d'emploi,1 Consignes de s' e curit' e ,8...

[Page 3](#) Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.

Keep these instructions close at hand for future reference. These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT YOUR SAFETY AND This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

Page 4 INTENDED USE OF THE PRODUCT This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as : - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;...

Page 5 WARNING : These operations must be performed by a qualified technician. If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastned as tightly as possible. When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).

Page 6 Note : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting. Note : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

Page 7 DECLARATION OF CONFORMITY This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives : ° 2006/95/EC Low Voltage Directive ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive" This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n.

Page 8 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les guides de sécurité, d'utilisation et d'entretien. Gardez ces documents à portée de main pour toute référence future. Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des avertissements de sécurité...

Page 9 USAGE PRÉVU DE L'APPAREIL Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement. Toute utilisation à des fins autres que celles prévues est interdite (chauffage de pièces par exemple) Tout usage à des fins professionnelles est interdit. Le fabricant décline toute responsabilité...

Page 10 AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre maison. Pour que l'installation soit conforme aux réglementations de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec ouverture de contact minimale de 3 mm est nécessaire. Le règlement exige que l'appareil soit relié...

Page 11 NETTOYAGE ET ENTRETIEN Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur. N'utilisez jamais un équipement de nettoyage à vapeur. Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte de l'appareil, ils pourraient enrayser la vitre et elle pourrait se briser.

Page 12 DÉCLARATION DE CONFIRMITÉ Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué en conformité avec les exigences des directives européennes en matière de sécurité : ° 2006/95/CE (Directive Basse Tension) ° 2004/108/CE (Directive sur la compatibilité électromagnétique) Cet appareil, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement européen (LOGO CE) n 1935/2004.

Page 13 Description of the appliance Description de l'appareil Overall view Vue d'ensemble 1 Hob burner 1.Brûleur à gaz 2 Hob Grid 2.Grille du plan de cuisson 3.Control panel 3.Tableau de bord 4.Sliding grill rack 4. Support GRILLE 5.DRIPPING pan 5. Support LECHEFRITE 6.Adjustable foot 6.Pied de réglage 7.Containment surface for spills...

Page 14: Installation,14

Installation Disposing of combustion fumes Room ventilation The disposal of combustion fumes should be guaranteed The appliance may only be installed in permanently- using a hood

connected to a safe and efficient natural ventilated rooms, in accordance with current national suction chimney, or using an electric fan that begins legislation.

[Page 15](#) • Do not position blinds behind the cooker or less Once the appliance has been installed, the power HOOD than 200 mm away from supply cable and the electrical socket must be easily Min. its sides. accessible. • Any hoods must be installed according to The cable must not be bent or compressed.

[Page 16](#) 3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished. The hob burners do not require primary air adjustment. After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these If one or more of these conditions is not fulfilled or if...

[Page 17](#) Table of burner and nozzle specifications ACMK 6123/WH ACMK 6123/WH ACMK 6123/WH...

[Page 18: Start-Up And Use,18](#)

Start-up and use Using the hob Practical advice on using the burners To identify the type of burner, please refer to the diagrams Lighting the burners contained in the "Burner and nozzle specifications". For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

[Page 19: Cooking Modes,19](#)

Cooking modes A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes • GRILL (recommended: set only to MAX power level) • GRATIN (recommended: do not exceed 200°C). Function Function Function TRADITIONAL Both the top and bottom heating elements will come on.

[Page 20](#) Practical cooking advice ! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in WARNING! The oven is provided with position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the GRILL oven.(1) As shown in the drawing, to extract...

[Page 21](#) Oven cooking advice table Cooking Foods Weight Rack Position Pre-heating Recommended Cooking modes (in kg) time temperature time (minutes) (minutes) Duck 65-75 Roast veal or beef 70-75 Traditional Pork roast 70-80 Oven Biscuits (short pastry) 15-20 Tarts 30-35 Tarts 20-30 Fruit cakes 2 or 3 40-45...

[Page 22: Care And Maintenance,22](#)

Care and maintenance Switching the appliance off Replacing the oven light bulb 1. After disconnecting the oven Disconnect your appliance from the electricity supply from the electricity mains, remove before carrying out any work on it. the glass lid covering the lamp socket (see figure).

[Page 23](#) Removing and fitting the oven door: WARNING! Oven must not be operated with inner glass removed! 1.Open the door 2.Make the hinge clamps of the oven door rotate WARNING! When reassembling the inner door backwards completely (see photo) glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

[Page 24: Installation,24](#)

Installation Evacuation des fumées de combustion Aération des locaux La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen aérés en permanence, selon les prescriptions des d'une hotte reliée à...

[Page 25](#) Après installation de l'appareil, le câble électrique et si les éléments suspendus la prise de courant doivent être facilement accessibles sont inflammables (voir HOOD figure); Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé. Min. • p l a c e z p a s de rideaux derrière la Le câble doit être contrôlé...

[Page 26](#) 1. placez le robinet sur la position minimum; 2. enlevez le bouton et tournez la vis de

réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière; En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de Point de SURFACE CHAUDE raccordement...

[Page 27](#) Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ACMK 6123/WH ACMK 6123/WH ACMK 6123/WH...

[Page 28: Mise En Marche Et Utilisation,28](#)

Mise en marche et utilisation Utilisation du plan de cuisson Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs Allumage des brûleurs Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, indique le brûleur associé...

[Page 29](#) Programmes de cuisson Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour : • GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.); • GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C). Programmes de cuisson Function Function...

[Page 30](#) Conseils de cuisson Tiroir dessous de four* Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins Vous pouvez utiliser le 1et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates. tiroir situé en dessous du four pour ranger MULTICUISSON v o s p o è...

[Page 31](#) Tableau de cuisson Pour perfectionnement de cuisson...

[Page 32: Nettoyage Et Entretien,32](#)

Nettoyage et entretien Mise hors tension Entretien robinets gaz Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se l'alimentation électrique de l'appareil. bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer. ! Cette opération doit être effectuée par un technicien Nettoyage de l'appareil agréé...

[Page 33](#) Démontage et remontage de la porte du 6. Remonter la vitre. four : A T T E N T I O N ! F o u r n e d o i t p a s ê t r e u t i l i s é 1.

[Page 36](#) Indesit Company S.P.A. 08/2015-195137807.00 Viale Aristide Merloni,47 60044 Fabriano (AN) XEROX FABRIANO www.whirlp ool.com...